

Weíne

Weíßweíne

Chateau Haut-Rían Entre deux Mers AOC

Ein eleganter Weíßwein aus dem Bordeaux, der mit seiner Frísche und mineralischen Note begeistert. Ein exzellenter Begleiter für leichte Speisen.

0,1 3,90 € / 0,2 7,80 € / 0,75 23,50 €

TOGNAZZI LUGANA DOP, CASCINA ARDEA

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Duft: Zart und angenehm, harmonisch verwoben.
Geschmack: Weich, frisch, würzig und nachhaltig.

0,1 4,20 € / 0,2 8,40 € / 0,75 27,50 €

Riesling, Reís & Luff, Rheinhessen

Nicht trocken, nicht süß, sondern Classic! Eine Kombination, die den Geschmack vieler Genussfreunde trifft – ob Liebhaber von lieblichen oder trockenen Weinen. Dieser Riesling überzeugt durch seine angenehme Restsüße, die sich zwischen trocken und halbtrocken bewegt, und wird somit vielen Geschmacksrichtungen gerecht.

0,1 3,90 € / 0,2 7,80 € / 0,75 23,50 €

Sauvignon Blanc, Reís & Luff, Rheinhessen

Dieser trockene Sauvignon Blanc beeindruckt mit einem strahlenden und frischen Charakter, der die typischen Aromen von Mango, Orange, Kiwi und Stachelbeere wunderbar zur Geltung bringt. Die fruchtige Frísche wird durch einen zusätzlichen Finesse-Kick von frisch gemáhtem Gras ergänzt, der dem Wein eine besondere Note verleiht.

0,1 3,90 € / 0,2 7,80 € / 0,75 23,50 €

Roseweine

Château Haut Rian Bordeaux Rosé Merlot

Ein einzigartiger Roséwein aus der Rioja, der durch seine Frische und Aromenvielfalt beeindruckt. Ein eleganter Wein mit regionalem Charakter.

0,1 4,20 € / 0,2 8,40 € / 27,50 €

Cà dei Frati Rosa dei Frati Lombardi

Ein Rosé aus der Lombardi, der mit Frische und feiner Struktur überzeugt. Perfekt für sommerliche Tage oder als eleganter Aperitif.

0,1 4,50 € / 0,2 9,00 € / 0,75 29,50 €

Ultimate Provence rose

Ein intensiver Rosé mit großartiger Frische für die perfekte Speisenbegleitung und einer sanften Rundheit, die ihn auch solo unwiderstehlich macht. Der ultimative Wein für jede Gelegenheit.

0,375 24,50 € / 0,75 45,00 € / 1,5 99,00 €

Weißweinschorle

0,2 5,50 €

Champagner & Prosecco

Champagner Brugnion rose Brut

0,1 13,00 €

Champagner Charles Mignon Brut

0,1 13,00 € / 0,375 45,00 € / 0,75 85,00 €

Moet Chandon Brut Imperial

0,1 14,50 € / 0,375 55,00 € / 0,75 99,00 €

MOET ICE IMPERIAL CHAMPAGNER

0,75 125,00

VALDO LA MAREDANA PROSECCO SPUMANTE TREVISO

DOC BRUT

0,1 4,00 € / 0,75 28,00 €

VALDO LA MAREDANA PROSECCO SPUMANTE ROSE

TREVISO DOC BRUT

0,1 4,50 / 0,75 29,50 €

Moet Chandon Garden Spritz

0,75 45,00 €

Belegte Semmeln und Baguette

Baguette mit Matjes und Zwiebeln Stück 4,00 €

Semmel mit Bismarckhering und Zwiebel Stück 4,00 €

Baguette mit Räucherlachs und Sahne Meerrettich Stück 6,00 €

Semmel mit Fischfrikadelle (Seelachs) und Sauce Remoulade Stück
4,50 €

Baguette mit Backfisch (Seelachs) und Sauce Remoulade Stück
7,00 €

Baguette mit Räucherforelle und Sahne Meerrettich Stück 6,50 €

Baguette mit Garnelen in Dill-Joghurt Stück 7,00 €

Frische Austern

Fin de Claire No.3 Stück 3,50 €

Crassostrea gigas (Felsenaustern) aus Aquakultur in Frankreich

6 Stück mit einem Glas Wein 0,1 23,50 €

mit 0,1 Glas Champagner 33,50 €

Austern Speciale Umami NO.3 Stück 4,00 €

Crassostrea gigas (Pazifische Felsenaustern) aus Aquakultur in Irland

Die Umami-Auster bietet das Beste aus zwei Welten: Eine volle Schale und ein köstlicher Geschmack. Dieser Geschmack entsteht, weil die ursprünglich irischen Austern in kontrollierten Becken mit reinem Oosterschelde-Wasser verfeinert werden. Hier erhalten sie eine spezielle Algendiät, die für den besonderen Geschmack (Umami) verantwortlich ist.

6 Stück mit einem Glas Wein 0,1 27,50 €

mit 0,1 Glas Champagner 37,50 €

Gillardeau Auster NO.3 Stück 4,50 €

Crassostrea gigas (Felsenaustern) aus Aquakultur in Frankreich

Starker Duft nach Meerwasser

Milder Geschmack

Pralles festes Fleisch

Herrlich frischer Abgang mit Süsslich-nussigen Aromen und einem Hauch von Gurke
Zwischen La Rochelle und der Ile d'Oleroz züchtet seit 1898 die Familie Gillardeau ihre legendären Austern. Die Veredelung von Gillardeau-Austern dauert 2 bis 6 Monate, eingebettet in eine jahrzehntelange Tradition, die den gesamten Zuchtprozess auf bis zu vier Jahre verlängert. Diese lange Reifezeit und die abschließende Verfeinerung garantieren ihre unvergleichliche Qualität – Gillardeau ist nicht ohne Grund ein Synonym für Luxus und kulinarischen Hochgenuss.

Weitere Sorten auf Anfrage

Nicht alle Sorten täglich verfügbar

Getränke

Apollinaris 0,25 2,50€/ 0,75 4,50€

Vio Still 0,25 2,50€/ 0,75 4,50€

Saftschorlen 0,25 3,00€

Softdrinks 0,33 3,50€

Riegele Herrenpils 0,33 3,00€

Riegele Kellerbier 0,5 3,50€

Riegele Weißbier Alkoholfrei 0,5 3,50€

Radler 0,5 3,50€

Speisen

Unser Klassiker

Hausgemachte Fischsuppe mit Baguette

10,50 €

kleine Portion

7,50 €

mit Sauce Rouille + 2,00 €

Kalte Speisen

Vorspeisenteller

3x Hering und 3x Garnelensalate aus unserer Feinkosttheke mit

Baguette

17,90 €

nur mit Garnelensalaten und Baguette

19,90 €

Salate dürfen gerne selbst an unserer Feinkosttheke ausgesucht werden!

Räucherlachsteller mit Sahnemeerrettich und Baguette

18,90 €

Warme Speisen

von Montag bis Freitag
ab 10:00 bis 14:00 Uhr

Asiatische Fischpfanne,
mit Fischstücken, Garnelen, Asiatischem Gemüse und Kokosmilch
leicht scharf

14,50 €

vom Grill

Rotbarschfilet, grätenfrei aus Island

12,90 €

Lachsforellenfilet

11,90 €

Heilbuttfilet, grätenfrei aus Grönland

12,90 €

Seelachsfilet, grätenfrei aus Island

11,90 €

Seesaiblingsfilet, grätenfrei aus Island

14,50 €

Lachsfilet, grätenfrei aus Norwegen oder Irland

14,90 €

Beilagen: Gemüsereis, Grillgemüse, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin,
Kartoffelsalat, Grüner Salat und Remouladensauce

Gerne dürfen Sie sich ihren Wunschfisch aus unserer Fischtheke
aussuchen.

Dosenfisch

Sardinen aus der Dose in verschiedenen Geschmacksrichtungen zur
Auswahl
mit Salatgarnitur und Baguette
ab 10,00 €

Kaviar

es stehen verschiedene Sorten zur Auswahl
30g Dose mit Blinis und Sour Cream
ab 49,00 €
50g Dose mit Blinis und Sour Cream
ab 69,00 €

Freitag und Samstag wird draussen
gegrillt!

Verschiedene Fischspieße , Garnelen
und Pulpo.

Lachsfilet mit Zitronengras
Garnelenspieße in einer Chili/
Orangenmarinade

Eismeerforelle in Kräuter/
Knoblauchmarinade

Johann freut sich auf euch

